



Cseresznye csokival, marcipánnal

2011 július 04. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Édes kis semmiség. Egy falat b?nbeesés, s?t elkárhozás! Marcipánnal töltött cseresznyeszemek, csokoládéba mártva... Csokival töltött cseresznyék marcipánba burkolva, mandulába forgatva... Egy nyári bonbon!

hozzávalók

cseresznye
ét bevonó csoki
marcipán
rum vagy konyak
darált mandula
kevéske vaj
kevés habtejszín

A csokit apróra vágjuk és kevéske vajjal és rummal olvadni tesszük vízgőz fölött.
A cseresznyét megmossuk, leszárítjuk és óvatosan kimagozzuk.



A magozott cseresznyét papírtörőre sorakoztatjuk úgy, hogy a nyitott része legyen a papíron.

A mandulát megdaráljuk. A megolvadt csokit jól elkeverjük egy kevéske tejszínnel, míg szép, fényes, kellemes állagú masszát kapunk.

A cseresznyék egy részét csokival töltjük meg, azaz az olvadt csokiból csurrantunk a mag helyére, majd a gyümölcsöt immár nyílásával felfele tányérra rakosgatjuk (lehetőleg ne dőljenek oldalra).

A többi cseresznyébe a mag helyére kis marcipángolyócska kerül. Ezeket fogpiszkálóra szúrjuk, beleforgatjuk az olvadt csokiba és egy dobozba (hungarocellre, ha van) töldejük, hogy a csokimáz megszáradjon.

Amint a csoki megdermedt a többi cseresznye belsejében, egy-egy darabka marcipánt - kb, mint a gyümölcs, akkorákat - fólia között kicsit kinyújtunk, belecsoomagolom a csokibelsejű cseresznyéket, majd a darált/megtört mandulába forgatom.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláizról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló